

Naam	Il Vino di Pico
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Nicolò Grippaldi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	50% nerello mascalese, 50% nero d'avola
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Grippaldi studeerde literatuur en filosofie in Florence, waar hij zijn passie voor biodynamische landbouw en wijn ontdekte. Geïnspireerd door zijn ervaringen en zijn liefde voor zijn geboortestreek, keerde hij in 2015 terug naar Sicilië en plantte 2,63 hectare wijnstokken op het land van zijn familie. Hij koos voor de druivensoorten Nerello Mascalese en Nero d'Avola en paste methoden toe die strikt voldoen aan biodynamische principes, inclusief het volgen van de maankalender voor wijngaard- en kelderactiviteiten.

Zijn wijnen staan bekend om hun zuiverheid en weerspiegeling van het terroir. Ze worden zonder chemicaliën geproduceerd, met minimale interventie tijdens het wijnmaakproces. Grippaldi maakt bijvoorbeeld gebruik van spontane gisting met inheemse gisten en verkiest beton en roestvrij staal boven eikenhout voor de rijping. De eerste oogst vond plaats in 2017 en de eerste wijnen werden in 2019 op de markt gebracht.

Dankzij zijn toewijding en innovatieve aanpak heeft Grippaldi zich gevestigd als een prominente figuur in de Siciliaanse wijnwereld. Hij streeft ernaar het unieke potentieel van het terroir van Enna te benadrukken en de regio internationale bekendheid te geven.

De Vino del Pico heeft aroma's van gedroogd fruit, met subtiele hints van teak en aardse tonen. In de mond biedt deze wijn een prachtige structuur, met zijdezachte tannines en een sappige, langdurige afdronk. Een elegante en verrukkelijke wijn.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, pluimwild
Oorsprong	Gagliano Castelferrato - 651m hoogte - voornamelijk kalksteengrond.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Vinificatie	De maceratie voor de gisting duurde 2 dagen. Na de alcoholische gisting, die plaatsvond zonder toevoeging van gist, volgde een maceratieperiode van ongeveer 2 maanden, waarbij een spontane malolactische gisting plaatsvond.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	9 maanden in betonnen vaten en 3 maanden in roestvrijstalen vaten.
Recensentscores	Vinous: 92

